

謝 洪 誠

立人

觀光七
報社無
取保無
房水移
前大八
483 K 788

新街 219

兩十年
三房付
一廳款

建築師

午街30號
H 26075

子弟提
到紅

嘉諾

小學
夜英
收 F.2
生。
即日開
校監
校長

朝道(大)

靈

鐘一連
四四百
點點
快可
接洽
成行

(5) 234



那些食物安全

夏天是較其它季節容易發生食物中毒的因為夏天氣熱，氣溫高，經常在攝氏三十三度以上，而這種氣溫與人體溫度頗相近，最適宜細菌繁殖，而且繁殖得特別快速，所以食物容易變壞，其次，在天

較轟動的食物中毒事件

夏天，是細菌滋生的季節，飲食稍不留意，便易引起食物中毒，不僅影響身體健康，嚴重的還會危害生命，所以，在炎夏裏，市民對食物衛生要加注意。

市政局食物衛生事務委員會及市政事務處，是負責執行食物衛生政策的機構，對於保障市民健康，有着一貫責任。法例對食物衛生規定甚嚴，例如最近廣生工廠產染毒而遭罰，市政局即下令禁止出售澳洲生蠔，並抽取生蠔樣本進行化驗。

本港過去曾發生許多宗嚴重的食物中毒事件，不知有幾許人無辜喪命，在這裏，不妨回顧過去有關這慘劇的歷史，好作爲我們的警惕。

一九五五年六月廿八日，深水埗大埔道則十名工友，誤飲配有殺蟲劑的豬蹄湯，結果中九人，其中九人不治身亡，只有一人幸獲救生還。當時新界太古制蠟爲驚動。

一九五七年四月十一日，新界上水古洞村姓葉一家三口，午膳時吃了一些含毒質的鹹菜，兩母子中毒絕命，僅餘男主人一命。

一九五七年八月八日，九龍大坑東從德隆有兩母子，在飲用枸杞蜜酒變湯後相繼斃命。

一九五七年九月十九日，新界青山灣一飲食場所所賣之白粥、油條，含有毒質，導致五十七人在吃了之後，出現痾嘔現象。

在一九五七年七月廿三日，新界西貢三星灣村廿八名旅客人士在吃過綠豆糖水、鹼水雞翼，不久即嘔吐下瀉。

一九七三年一月十八日，離島鶴窰邊田村有一家人，因把殺蟲水誤作豉油炒冷飯，一家六口吃下，結果有四人死亡。

一九七五年八月十七日，十五名往大嶼山旅遊的男女，吃了不潔之食物，集體中毒。

一九七六年四月廿三日，觀塘鴻圖道美科電料廠一百零一名夜班工人，在宵夜時食下不潔的豬腿，以致嘔吐大作。

一九七七年二月廿九日，橫頭鵬卅七姓座陳一家三口，飲用湯水後中毒，釀成一人死兩傷。

又有被毒藥污染之蠔類生長繁盛，故此當人們吃下不潔蠔肉或變壞的食物，便會造成食物中毒。

在各類的食品中，你估何類食物最容易引起中毒，答案就是那些不鹹、不甜、不酸、不

週末

本報記者

週末專刊

本報記者集體採訪

怎樣預防食物中毒？

夏天既然很容易發生食物中毒事件，那麼有甚麼辦法可以預防呢？

當然，最簡單的方法，就是保持飲食衛生。

保持飲食衛生，亦可從幾方面着手：（一）食料及過時的物，以不吃為宜，尤其其已變壞的食物，寧可棄掉，也不要為慳錢，而與生命博鬥，更不可以自恃年青力壯，以天無異精神，吃下病菌，而難為腸胃。（二）家中如需要留飯，則應要把要留的飯菜放在乾淨的器皿盛載，然後才放入雪櫃中，不可吃剩才留飯，因為食物盛載長時間露置空氣中，很容易沾染了細菌，再吃便會中毒。（三）家中如無雪櫃，最好盡量留飯留菜，如果必須要留飯的話，亦要將飯放在乾淨的器皿中，然後放入紗籠，或用紗蓋好，防止通風的地方。（四）留起的隔夜飯菜，即便放在雪櫃及紗籠中保存，再食，都必須還要煮熱才吃用。（五）副料殺鴨或剖魚，在剖淨後，要用冷水沖洗乾淨，特別是牠們的腹腔更須沖洗多次，切勿只在洗碗盆洗灌幾下便算數，因為這些食物雖經淨洗，但腹腔仍留藏有污物，例如取腸時不慎穿穿穿通下臟物等，同時洗碗盆亦可能會附有大量細菌，因此必須將該等食品拿起，在水喉下沖洗乾淨，以策安全。（六）凡食物必須煮熱才吃，如煮肉類，溫鹿要加至華氏一百四十度以上，而且要盡量煮熟，（七）燒開水開罐後，盡可能一餐食完，否則要盡將罐內的食物倒出，放在一食物的碗或碟中，放回雪櫃中保存，切勿已開罐頭原樣放在雪櫃內。（八）不要購買已生鏽或已變壞的罐頭。（九）不明性質的植物不可隨便採食。（十）飲食及盛放食物的器皿必須保持高度清潔。

除上述的保持食物衛生的方法外，個人衛生亦宜加注意。例如：入廚料理食物前要先洗手，如廁後更必須用番稅洗淨雙手，不可對正食物打噴嚏；勿在廚房內吐痰；在廚房工作時，不可吸煙，因吸煙的手部經常與口部接觸，會隨時將細菌傳播於食物中，手部有傷口發炎，須貼上防水膠布，以免病菌沾染食物，試味用匙，渣層應放入垃圾箱內，並經常將清潔、垃圾櫥及一切盛載食物的器皿都要乾淨，廚內最好有兩塊砧板及一切盛載食物及一把菜刀，因此必須要兩塊砧板，一塊食物，及一把菜刀，才好切肉類，殺食物，否則生肉上的細菌，便會從砧板或利刀傳至肉去，這些要點，主婦們更應留意。

須用番稅洗淨雙手，不可對正食物打噴嚏；勿在廚房內吐痰；在廚房工作時，不可吸煙，因吸煙的手部經常與口部接觸，會隨時將細菌傳播於食物中，手部有傷口發炎，須貼上防水膠布，以免病菌沾染食物，試味用匙，渣層應放入垃圾箱內，並經常將清潔、垃圾櫥及一切盛載食物的器皿都要乾淨，廚內最好有兩塊砧板及一切盛載食物及一把菜刀，因此必須要兩塊砧板，一塊食物，及一把菜刀，才好切肉類，殺食物，否則生肉上的細菌，便會從砧板或利刀傳至肉去，這些要點，主婦們更應留意。

怎樣預防食物中毒？

保持食物安全和新鮮，雪櫃是一個很理想的地方，不過雪櫃雖然能保持食物衛生，但它只是暫時性的，並不能永久保持食物新鮮，更不能將已變壞的食物變好，因此用雪櫃存放食物，也要有一定的原則，否則便不能發揮到雪櫃的功能。

應用雪櫃要注意下列的十個方法。

（一）任何食物進雪櫃前，必須絕對清潔，生的肉類和水菜要洗乾淨，才可放入雪櫃。

（二）雪櫃的效能全靠櫃內空氣流通，貯物過多，太擠迫，會阻礙空氣流通，以致冷氣不能平均散佈，亦即使雪櫃的功能受累，所以必須使雪櫃不要太擠迫。

（三）雪櫃內的溫度應經常保持在攝氏八度或以下，如果溫度提高會降低雪櫃的效能，同時縮短食物貯藏污。

（四）開始變壞的食物，切起，鮮魚和有氣味的食物應要蓋氣味。

（五）蔬菜及可包裹的食物在雪櫃內，可保持食物原汁原味。

（六）生和熟的食物要分開深，同時不要放在熟食的上層，應放在底層，而熟食最好的用有金製造，能吸收應用型。

（八）繼續食物除非想凍食，繼續開了之後，應將食物轉入玻璃生鍋，可能潔污內食物。

（九）雪櫃最高的部份通常為份，最好用作貯藏雪糕和乳酪等和牛奶應放在接近結冰格處，則應放在下面特製的格內，以保持。

（十）普通雪櫃應定期檢查，可保持雪櫃的效能，並要徹底清潔污。

夏季較易發生食物中毒

由於近年經濟恐慌，食物缺乏，日見減少。但食物中毒方面，因營養不良，主要來自食物，給事者只能預防而注射，絕不能仿效對付傳染病之方法，談何能預防而注射。

根據調查所得，本年上半年度共發生七十八宗食物中毒事件，涉及人數為一百九十八人。去年同期則有九十宗，涉及人數為二百一十五人。但食物中毒多發生於夏季，去歲下半年度中毒事件共有一百三十三宗，涉及人數達二百九十八人。而且資料顯示，大部分曾發生於七、八、九三月，亦即夏季。

由於在炎夏中，食物容易變壞，一旦吃下這些不潔的食物，便很容易招致食物中毒的危險，例如在本月中，一些由澳洲運來的名貴生蠔，因沾有病菌，使本港一些向來都講究衛生的高貴名流太太亦防不勝防，在高貴餐廳吃了該等生蠔後，向卑情況不太嚴重，未有弄出人命，但此事已使有關當局大為震驚，而繼下令，將所有由澳洲運來的生蠔，公開焚燬。故此保持食物清潔衛生，不但普通大眾要重視，就算達官貴人亦要提高警惕，而最佳的辦法，就是緊記「病從口入」這一句格。

導致食物中毒的原因很多，但最常见的是「葡萄球菌中毒」、「沙門氏菌中毒」和「腐敗食物中毒」。除此之外，較少見的還有「臘腸桿菌中毒」、「化學性中毒」及「自然性中毒」……等等。

引致葡萄球菌中毒的最主要原因，是入廚的人手上或身上有傷口發炎化了膿，沒有包紮好便去弄食物，把膿液裏的葡萄球菌沾染到食物上。

沙門氏菌中毒則多數是因肉類，很多牲口（包括猪、牛、羊、雞、鴨、鵝……等）的腸道中，常有沙門氏菌寄生，如屠宰時不慎把這些細菌沾染到肉上，而烹製時沒有洗滌乾淨，煮得又不夠熟的話，吃了，便會中毒。

又夏天天氣炎熱，食物容易腐壞，腐壞後的食物中，會產生有毒的阿米巴菌或植物鹼，吃了亦會中毒。以上各種中毒的主要症狀，是腸胃急性發炎——腹瀉、嘔吐和肚瀉，嚴重的可以導致死亡。

至於臘腸桿菌，主要是來自已經腐敗的罐頭。

化學中毒則因食物裏有毒的藥劑、色素、不良防腐劑，或被污水所污染。

自然中毒則多數是誤吃了有毒的植物，如山草藥，或有毒的動物，如河豚（俗稱鰐泡魚）而引起。

發覺食物中毒時，當然最好能立即入醫院診治，但萬一形勢不許可時，可先看醫書有多款暖開水，再洗淨雙手，以指探喉，令其將肚內之食物嘔出，減輕症狀，然後儘速設法延醫診治而引。

冷及不熱的食物，因為對於街道的食品，尤其是不熱的食物，因為其是切開的生果、刨冰、冰品、涼粉、涼果、大菜糕、生蠔、東風螺、市民，在處理熱食物時，多弄些生肌、猪扒、雞翼類食物隔夜酸好，大多數都是不合衛生。

成分亦大。

除街邊攤的食物外，肉類進食，及應把該肉類切細切薄，使之易熟。

街邊攤的食物雖多，大多數都是不合衛生。

集豐採訪

專刊

因爲它們都有抑制細菌繁殖的功能。

最容易吃到的不安全食物地方在何處呢？答案是街邊煮食小販及大牌檔，該等檔攤，或處理程序不當，或器皿不潔，且經常將食物暴露於空氣中，沾染細菌的可能性就相當高，所

吃街邊小販的宵夜，其實是最低級的，因它正屬於不甜、不鹹、不酸、不冷、不熱的食品，而且多數是隔日製成，又經過街頭風的吹拂，打日晒的沾染細菌的機

會極高。其次，一些有肉鬆的麵包，却並非逆袋裝的，所以最好的食物中，就是首先將隔夜蒸好的食物放置在雪櫃內，至翌明才拿去，用攤攤時在裝袋食物的膠袋內再加層冰塊冷藏，或用食物袋收好，便可防止食物腐敗。同時在燒

「病從口入」，這些食品雖然經濟，但似乎唔合衛生。

一般青年最喜歡吃，至翌晨始放入膠袋裝去，但經過過小時的

吃，例如那些不斷吃冷肉等，但若有若干的熱食則不得，很容易致食物中毒

等之類，因有高溫，可將細菌殺死，所以是安全的，因而吃些零食是無市民，不用新購肚瀉

蟲，完全不吃街邊食物，只要是一「袋」一袋的食物，則不妨備用，對無危險。



夾

勁最頭綽
多最料笑
醒最鬥打
癡過得睇

白對語粵 彩精外份

劇喜大夫功性樂娛有最

映聯入加
爆對台有變
出南院笑聲

好笑
慢招官出
打出成糗
變料

方東
有錢打
打出武術精華

光華
域利多
加入聯映

南昌
有風打
加入聯映

國觀
早請未週
院靈聲笑

帝英
喜劇能手
洪金寶

金明
卡通手法
喜劇導演

皇都
滑稽打鬥
專門劇配搭



雞田虎



白彪
特約導演

杜少明
聯合主演

錢月笙
聯合主演

馮克安
聯合主演

李海生
聯合主演

[illegible]

美參院小組突通過 准許中共信用貸款

卡特反對指不應取消原有禁例

【華盛頓廿一日合衆社電】美參院小組委員會週五通過一項法案，授權政府向中國提供信用貸款，以購買美國農產品。該法案將使政府得以向中國提供信用貸款，以購買美國農產品。該法案將使政府得以向中國提供信用貸款，以購買美國農產品。該法案將使政府得以向中國提供信用貸款，以購買美國農產品。

玻利維亞政局動亂 總統班沙正式辭職

亞斯賓今接掌職權

【玻利維亞廿一日合衆社電】玻利維亞總統班沙，因政局動亂，已正式辭職。亞斯賓將接掌職權。玻利維亞政局動亂，總統班沙正式辭職，亞斯賓今接掌職權。

古老小提琴拍賣 值八萬一千美元

【倫敦廿一日路透電】一隻在十七世紀義大利製造的小提琴，日前在倫敦拍賣，值八萬一千美元。古老小提琴拍賣，值八萬一千美元。



南韓國防部長應邀 參觀美F16戰機廠

【華盛頓廿一日合衆社電】南韓國防部長應邀參觀美國F16戰機廠。南韓國防部長應邀參觀美F16戰機廠。

【華盛頓廿一日合衆社電】美國國防部官員表示，美國將向南韓國提供F16戰機。美國國防部官員表示，美國將向南韓國提供F16戰機。

史臭揚互目反且一 報德以怨越南

【華盛頓廿一日合衆社電】美國之音揚言，越南將對美國採取報復行動。史臭揚互目反且一，報德以怨越南。

英國戮力對抗通脹 擬最高加薪百分之五

【倫敦廿一日合衆社電】英國政府擬定最高加薪百分之五，以對抗通脹。英國戮力對抗通脹，擬最高加薪百分之五。

限制公司派息百分之十

【倫敦廿一日合衆社電】英國政府擬限制公司派息百分之十。限制公司派息百分之十。

西德一電子公司否認 與俄恢復談判

【柏林廿一日合衆社電】西德一電子公司否認與俄恢復談判。西德一電子公司否認與俄恢復談判。

尼國總統譴責共黨 使用火箭襲擊總部

【尼加拉瓜廿一日合衆社電】尼國總統譴責共黨使用火箭襲擊總部。尼國總統譴責共黨使用火箭襲擊總部。

卡特下令大刀闊斧 削減明年財政赤字

【華盛頓廿一日合衆社電】卡特總統下令削減明年財政赤字。卡特下令大刀闊斧，削減明年財政赤字。

亞洲非洲 發現霍亂

【華盛頓廿一日合衆社電】亞洲和非洲地區發現霍亂病例。亞洲非洲，發現霍亂。



舒倫堡斯妻子 在美參加抗議行列

【華盛頓廿一日合衆社電】舒倫堡斯之妻在美國參加抗議行列。舒倫堡斯妻子，在美參加抗議行列。

美國本年第二季 經濟增長達7.4%

【華盛頓廿一日合衆社電】美國本年第二季經濟增長達7.4%。美國本年第二季，經濟增長達7.4%。

歐洲美元 繼續低跌

【倫敦廿一日合衆社電】歐洲美元繼續低跌。歐洲美元，繼續低跌。

神祕午石場

兒童不宜
一部最適合香港人口味噱電影
調劑觀衆口味

肥龍過江

洪金寶
龍國恒金龍
難仍飛撲
早請末週日今

第二週映

占米港
占米港
占米港

美國本年第二季 經濟增長達7.4%

歐洲美元
繼續低跌